



Pensez à réserver votre table ! Contactez-nous au :

04.70.96.54.01

MENUS DE NOVEMBRE

21 €

Mercredi 4 novembre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

Thon mariné gingembre citronnelle, carpaccio
d'ananas

Curry de volaille

Douceur choco citron, variation de mangue épicée

24 €

Lundi 9 novembre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

Velouté de potimarron, œuf poché

Sole meunière, Pommes de terre
croustifondantes, cuites basse température de
Thierry Marx, câpres frites et gel citron.

Crêpes Suzette

ou

Finger chocolat-noisette, sorbet cacao

23 €

Jeudi 12 novembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Tartare aux deux saumons

Carbonade de bœuf flamande

ou

Poulet coco curry

Café gourmand

18.90 €

ou

2 plats 15 €

Vendredi 13 novembre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

Thème Auvergne

Toast à la fourme

Velouté de lentilles du Puy & œuf parfait

Truffade

Assiette de fromages (en supplément)

Poire pochée au Birlou & glace vanille

25 €

Lundi 16 novembre

Déjeuner

Restaurant « Le LARBAUD »

Tartare de bœuf préparé en salle

ou

Salade de poulpes marinées

Carré d'agneau en croûte d'herbes aromatiques, jus
corsé réduit, petits légumes glacés

Assiette de fromages

Pomme façon tatin sur crumble sarrasin

23 €

Jeudi 19 novembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Tartare de thon rouge, mangue, fruit de la
passion et gingembre

Barbecue Ribs

ou

Coquelet aux pleurotes

Café gourmand

MENUS DE NOVEMBRE

15.90 €
ou
2 plats 12 €

Jeudi 19 novembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Potage Julienne Darblay

Filet de lieu noir, pommes parmentières et petits légumes

Pomme au four, glace vanille

18.90 €
ou
2 plats 15 €

Vendredi 20 novembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Thème Rhône Alpes

Toast picodon poire

Cappuccino aux noix de Grenoble

Diots & croziflette

Assiette de fromages (en supplément)

Tarte chiboust myrtilles

15 €

Mardi 24 novembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

(Formule plat + dessert)

Mignon de porc au poivre, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.

Moelleux chaud au chocolat noir, cœur coulant acidulé à la framboise – Glace au miel

15.90 €
ou
2 plats 12 €

Jeudi 26 novembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Potage parmentier légumes de saison

Filet de saumon, pommes mousseline et petits légumes

Poire rôtie, glace vanille

18.90 €
ou
2 plats 15 €

Vendredi 27 novembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Thème Bourgogne

Toast au chaource et miel

Œufs façon meurette

Lapin dijonnaise, laitue braisée & pommes de terre

Nuits-Saint-Georges (entremets cassis)

MENUS DÉCEMBRE

15 €

Mardi 1^{er} décembre

Déjeuner

(Formule plat + dessert)

Restaurant « LES SOURCES »

Filet Mignon de Porc laqué, fine étuvée de racines d'automne au beurre demi-sel.

Moelleux chaud au chocolat noir, cœur coulant acidulé à la framboise - glace au spéculos

15.90 €

ou

2 plats 12 €

Jeudi 03 décembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Quiche ricotta épinards **ou** Avocat cocktail

Dahl lentilles corail, œuf parfait

Mousse chocolat

26 €

Vendredi 4 décembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Thème Aquitaine

Toast foie gras

Huître & sabayon au floc de Gascogne

Filet de plie, boulgour et petits légumes

Cannelé à l'Armagnac et pruneaux flambés

19 €

Vendredi 4 décembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Formule plat/ fromage/ Dessert

Poulet coco au curry

ou

Ballottine de poissons fins à la sauce Chambord

Assiette de fromages

Bananes flambées, et son pain d'épices perdu, glace noix de coco

24 €

Mardi 08 décembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Œuf poché, émulsion de potimarron, éclats de châtaignes.

Pavé de Maigre rôti sur la peau, émulsion de coquillages au safran, topinambours glacés.

Bûche de Noël (Biscuit noisette, ganache chocolat noir, cœur clémentine)

26 €

Jeudi 10 décembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Amuse-bouche : Toast de Saumon fumé

Magret de canard et ses accompagnements

Plateau de fromages

Bûche glacée « façon norvégienne » Flambée (Flambage en salle)

MENUS DE DÉCEMBRE

26 €

Jeudi 10 décembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Amuse-bouche

Déclinaison de foie gras

Dos de saumon basse température, jus de volaille
aux morilles, carottes rôties au thym et mousseline
de choux fleurs

Bûche chocolat, insert mûre et coulis passion

19 €

Vendredi 11 décembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Formule plat/ fromage/ Dessert

Poulet coco au curry

Ou

Ballottine de poissons fins à la sauce Chambord

Assiette de fromages

Ananas flambés, et son baba aux épices de Noël,
glace noix de coco

26 €

Vendredi 11 décembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Truite en gravlax

St Jacques en terre mer

Magret de canard rôti basse température,
mousseline de patates douces, agrumes et poivre
de Timut

Pavlova fruits exotiques

24 €

Mardi 15 décembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Mesclun d'œuf poché, émulsion de topinambour et
crumble salé

Maquereau de ligne juste saisi au chalumeau,
crème fine de chou-fleur au piment d'Espelette.

Bûche de Noël (Biscuit breton, crème vanille, insert
poire/gingembre)

26 €

Jeudi 17 décembre

Déjeuner

Restaurant « LES SOURCES »

Amuse-bouche : Toast de Saumon fumé

Magret de canard et ses accompagnements

Plateau de fromages

Bûche glacée « façon norvégienne » Flambée
(Flambage en salle)

26 €

Jeudi 17 décembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Amuse-bouche

Autour du saumon

Suprême de chapon basse température, jus court
d'écrevisses, mousseline de panais et rutabagas
rôtis au miel

Bûche praliné, insert framboise et coulis fruits rouges

26 €

Vendredi 18 décembre

Déjeuner

Restaurant « LE LARBAUD »

Toast foie gras au poivre de Timut

Croustillant de ris de veau

Lotte au chorizo, risotto safrané

Omelette norvégienne

